

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
SURAT KETERANGAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
INTISARI.....	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang	1
Tujuan.....	3
Manfaat.....	4
TINJAUAN PUSTAKA.....	5
<i>Total Mixed Ration</i>	5
<i>Fermented Total Mixed Ration</i>	5
Faktor yang Mempengaruhi Fermentasi	6
Jerami padi	8
Konsentrat	9
<i>Wheat Pollard</i>	9
Dedak Padi.....	10
Bungkil Kopra	10
<i>Remoisturizing</i>	11
<i>Whey</i>	11
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	13
Landasan Teori.....	13
Hipotesis.....	14
MATERI DAN METODE	15
Waktu dan Tempat Penelitian.....	15
Materi.....	15
Alat penelitian.....	15
Bahan penelitian.....	16
Metode.....	16

Pembuatan <i>Fermented Total Mixed Ration</i>	16
Analisis laboratorium	17
Analisis Data.....	19
HASIL DAN PEMBAHASAN	20
Komposisi Kimia Setelah Fermentasi	20
Bahan Kering.....	20
Bahan Organik	21
Protein Kasar.....	22
Lemak Kasar	24
Serat Kasar	25
Karakteristik Fermentasi	26
Nilai pH.....	26
Kadar Ammonia.....	28
Kadar Asam Laktat.....	29
Kualitas Fisik <i>Fermented Total Mixed Ration</i>	31
Warna <i>Fermented Total Mixed Ration</i>	31
Aroma <i>Fermented Total Mixed Ration</i>	32
Tekstur Fermentasi <i>Total Mixed Ration</i>	34
Densitas <i>Fermented Total Mixed Ration</i>	35
KESIMPULAN DAN SARAN	38
Kesimpulan.....	38
Saran	38
RINGKASAN.....	39
DAFTAR PUSTAKA.....	43
UCAPAN TERIMA KASIH.....	49
LAMPIRAN.....	52